



**ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO**  
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

# Spaghetti di verdure

Una ricetta simpatica per presentare le verdure in modo diverso ed originale.

Gli spaghetti di verdura sono facili e veloci da preparare, sia crudi che cotti facendoli saltare brevemente in padella o sbollentandoli per pochi minuti.

Come si preparano gli spaghetti/tagliatelle/noodles di verdura?

Potete preparare gli spaghetti di verdure armandosi di pazienza, affettando gli ortaggi prescelti con una mandolina e poi tagliando ogni fetta con un coltello ben affilato. Esistono però sul mercato tantissimi attrezzi manuali, non molto costosi e piuttosto curiosi che vi aiuteranno in quest'impresa. Con questi strumenti si realizzano facilmente listarelle, spirali o spaghetti in pochi secondi e in modo sicuro.

Date spazio alla fantasia creando piatti sempre nuovi, saporiti e colorati!

In questa ricetta prepariamo un primo piatto: "Spaghetti di zucchine con crema di piselli"

## **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

4 zucchine;  
4 pugni abbondanti di piselli freschi;  
curry q.b.;  
prezzemolo q.b.;  
olio e sale q.b.

## **PROCEDIMENTO:**

Mondare le zucchine. Ricavare dalle zucchine degli spaghetti e scottateli in un po' d'acqua salata per uno o due minuti. Appena pronti, scolate gli spaghetti. Preparate ora la crema di piselli, fateli bollire, scolateli e frullateli con un filo d'olio, un pizzico di sale e un pochino di curry. Disponete a nido gli spaghetti di zuccina in una fondina, versatevi la crema di piselli e guarnire con olio e il prezzemolo rimasto.

Buon appetito!